

SALMÃO ACEBOLADO

INGREDIENTES

1 filé de salmão de 500g
Tempero pronto em pó a gosto
Pimenta do reino a gosto
Salsa e cebolinha desidratadas a gosto
3 dentes grandes de alho fresco amassado
Farinha de trigo
1 cebola grande fatiada
Azeitonas verdes picadas a gosto
1/2 xícara de azeite de oliva
Kiwi e uvas vermelhas e uvas passas em cacho para decorar

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão com o tempero pronto em pó, a pimenta do reino, a salsa e a cebolinha desidratadas e o alho fresco.

Cubra com a farinha de trigo e retire o excesso dela com cuidado para que os temperos não caiam.

Reserve.

Doure a cebola fatiada junto com as azeitonas picadas no azeite de oliva até que as fatias de cebola se soltem, sem dourar.

Retire-as junto com as azeitonas e reserve.

No azeite coloque o filé de salmão por 10 minutos ou até que doure de um lado.

Vire com a escumadeira e doure o outro lado.

Numa travessa coloque o salmão, arrume as cebolas fatiadas e as azeitonas e decore com kiwi e uvas vermelhas fatiados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55023-salmaa-acebolado.html>